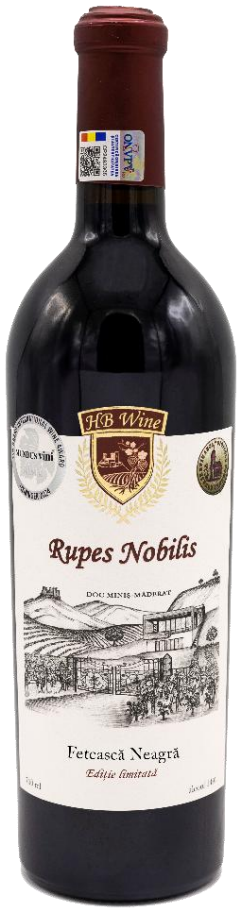
Rupes Nobilis
Feteasca Neagra 2024
D.O.C. Miniș

Locație și istorie

Domeniile HB Wine din Covăsînț sunt situate în Podgoria Miniş-Măderat, pe vârful dealului cu expunere sud-vestică, cu vedere la splendida Cetate Şiria. Podgoria, una dintre cele mai vechi de pe teritoriul Romaniei, este situată pe dealurile vestice ale munţilor Zărandului, între apele Mureşului şi ale Crişului Alb, dau naștere unor vinuri roșii cu o culoare intensă, corpolente, cu o eleganță și mineralitate extrase din “stânca nobilă” (Rupes Nobilis). Cele mai vechi mărturii ale podgoriei datează din secolul al XI-lea, in anul 1038, Gizella, prima regină a Ungariei, a dăruit, cu încuviinţarea soţului său, regele Ştefan I, "opt vii", situate pe dealul Macra (Mocrea), din hotarul Minişului, abaţiei din Bakanybel, după înfrângerea voievodului Ahtum, descendentul lui Glad notează istoricul E. Gluck.

Legenda

Legenda spune că Cetatea Şiria, împreună cu cetatile Şoimoş si Dezna au fost construite de trei surori. Prima spuse: *„Dacă mă ajută Dumnezeu, cetatea mea va fi terminată mâine”*. A doua spuse şi ea: *„Şi cetatea mea va fi gata mâne cu ajutorul lui Dumnezeu”*. Cea de-a treia soră spuse sfidător: *„Chiar dacă nu mă ajuta Dumnezeu şi cetatea mea va fi gata mâine”.* Drept pedeapsă pentru necredinţa ei, dupa ce meşterii terminară construcţia, cetăţile s-au prăbuşit. Fecioarele s-au transformat în trei şerpi albi purtând o coroană şi o cheie de aur în gură. Legenda mai spune că şerpii apar în fiecare an aşteptându-şi eliberatorul care să le ia coroanele şi cheile. De abia atunci se vor transforma din nou în fete şi cetăţile se vor înălţa din nou în toată splendoarea.



Medalii: Medalie de argint Mundus Vini 2025

Note de degustare: Vin expresiv, cu o culoare intens rubinie și textură mătăsoasă. Buchet complex de prune uscate, vișine și fructe de pădure, completat de note condimentate de piper negru și cuișoare. Maturarea în stejar adaugă accente fine de vanilie, cacao, lemn dulce și fum. Taninuri moi, corp mediu-spre-plin și final lung, elegant. Potențial de păstrare: 10–15 ani.

Asociere culinară: Ideal cu tocăniță de vită, rață confiată, vânat cu sos de fructe roșii și brânzeturi maturate. A se servi la 16–17°C.

Struguri: Feteasca Neagră este un soi autohton românesc, cu arome de prune uscate, vișine coapte, coacăze negre, note de fum și taninuri fine. Vin de terroir, cu mineralitate distinctă.

Vinificație: Strugurii sunt culeși manual, desciorchinați și fermentați în inox la temperatură controlată. Maturarea a avut loc 6 luni în butoaie de stejar, unde vinul a căpătat complexitate, note fine de condimente și potențial de învechire.

Date tehnice:

Alcool	15 %
Aciditate totală	5.14 g/l
Zahăr rezidual	1.24 g/l

HB Wine S.R.L.,
410125 Oradea, str Fabricilor nr 2 D
www.HBWine.ro office@hbwine.ro

PODGORIA și CRAMA
317090 Covăsînț, jud. Arad
str. Podgoriei, nr. 196